

CODE	NA1766	TYP	2M5 U0-U2 HP blue S A AM
-------------	---------------	------------	---------------------------------

BANDSPEZIFIKATION			
Transportseite	Werkstoff	Polyurethan (TPU) - HP® System	
	Dicke	0.20 mm	0.008 in.
	Oberfläche	Glatt	
	Farbe	HP® blau	
	Reibwert Index	HF	
Gewebe-konstruktion	Werkstoff	Polyester (PET) - HP®-System	
	Gewebe Zahl	2	
	Gewebeart	Quersteif	
Laufseite	Werkstoff	Gewebe mit Polyurethan-Imprägn.(TPU)-HP®System	
	Dicke	--- mm	--- in.
	Oberfläche	Gewebe	
	Farbe	Hellblau	




PRODUKTSYSTEM 

BANDKONSTRUKTION			
Gesamtdicke		1.30 mm	0.05 in.
Gewicht		1.40 kg/m ²	0.29 lbs./sq.ft
Zugkraft bei 1% Dehnung		6 N/mm	34 lbs./in.
Zugkraft max.		12 N/mm	69 lbs./in.
Temperatur ⁽¹⁾	min.	-30 °C	-22 °F
	max.	+110 °C	230 °F
⁽¹⁾ Einsätze im Grenzbereich können die Lebensdauer des Bandes beeinträchtigen			
Minimaler Kantenradius / Trommeldurchmesser ⁽²⁾			
■ Kantenradius (min.)		4 mm	0,16 in.
■ Trommeldurchmesser - Biegung (min.)		8 mm	0,31 in.
■ Trommeldurchmesser - Gegenbiegung (min.)		16 mm	0,63 in.
⁽²⁾ Die minimalen Kantenradius / Trommeldurchmesser sind Richtwerte und beziehen sich auf die von Chiorino empfohlene Verbindung			
Reibwert auf der Laufseite:			
■ Stahlblech		0.20 [-]	
■ Kunststoff Holz Laminat		0.25 [-]	
■ Stahltrommel		0.20 [-]	
■ Gummitrommel (beschichtet)		0.30 [-]	
Max. Produktionsbreite		2100 mm	83 in.

EIGENSCHAFTEN	
Feuchttempfindlich	nein
Eignung für Metallsuchgerät	ja
Permanent antistatisch dynamisch (UNI EN ISO 21179	ja
Leitfähig (UNI EN ISO 284)	nein
Gleitende Abtragung	ja
Rollende Abtragung	ja
Gleitende Abtragung im Rücklauf	nein
Muldung auf Abtragung	nein
Z-Förderer	nein
Schrägtransport	ja
Staubetrieb	nein
Kurvenförderer	nein
Chemische Beständigkeit link	12

ANWENDUNG	
Lebensmittelindustrie: Aufschnittmaschinen	
Lebensmittelindustrie: Käseindustrie	
Lebensmittelindustrie: Teig- und Pizzaverarbeitung	
Lebensmittelindustrie: Kekes und Crackers	
Lebensmittelindustrie: süßen und herzhaften Snacks	
Lebensmittelindustrie: Schokoladeindustrie	
Lebensmittelindustrie: Transport von getrockneten Nudeln	
Lebensmittelindustrie: pizza	

KONFORMITÄT	
REACH EC 1907/2006 Verordnungsaktualisierung	
EC 1935/2004 Verordnungsaktualisierung	
EC 2023/2006 Verordnungsaktualisierung	
EU 10/2011, 2023/1442 Verordnungsaktualisierung	
HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points)	
FDA (Food and Drug Administration)	

ANMERKUNGEN	

Ausgabe: 28-09-2023 Datum der letzten Änderung: 05-10-2023

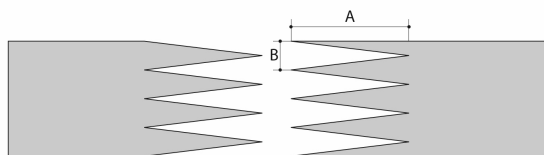
BESCHRÄNKUNG DER VERANTWORTUNG
 Dieses Datenblatt zeigt die Merkmale des CHIORINO Produktes, die in unserem Labor bei einer Temperatur von +23 Grad °C und relativer Luft-Feuchtigkeit 50% erhoben wurden. Die Angaben sind Richtwerte, die nicht unbedingt den industriellen Einsatzbedingungen entsprechen und ihre Befähigung zu einer besonderen Anwendung nicht garantieren. Die Alleinverantwortung der richtigen Wahl und des Produkteinsatzes bleibt dem Kunden. CHIORINO wird nicht verantwortlich sein für eventuelle Schäden, die von der Verwendung des Produktes entstehen könnten. Eventuelle Änderungen an die im Datenblatt aufgeführten Angaben bleiben vorbehalten.

CODE **NA1766**

TYP

2M5 U0-U2 HP blue S A AM

• **Empfohlene Endverbindung** EINFACHFINGER - 80 x 10 mm



A = 80 mm
B = 10 mm

Weitere mögliche Verbindungsarten:

EINFACHFINGER, SCHRÄG-ZWEIFACHFINGER

Weitere Informationen zu den CHIORINO-Verbindungssystemen finden Sie auf unseren allgemeinen Katalog.

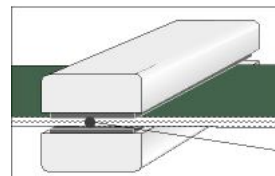
• **Endverbindungsparameter**

Heizpresse **P \ PL \ PLS**

Parameter	
Temperatur der Heizplatte oben	150 °C
Temperatur der Heizplatte unten	150 °C
Temperatur des Fühlers	150 °C
Heizzeit	3 min.
Druck	2,5 bar
Folie	TC753 - Film PU HP blau S AM
Kleber	---

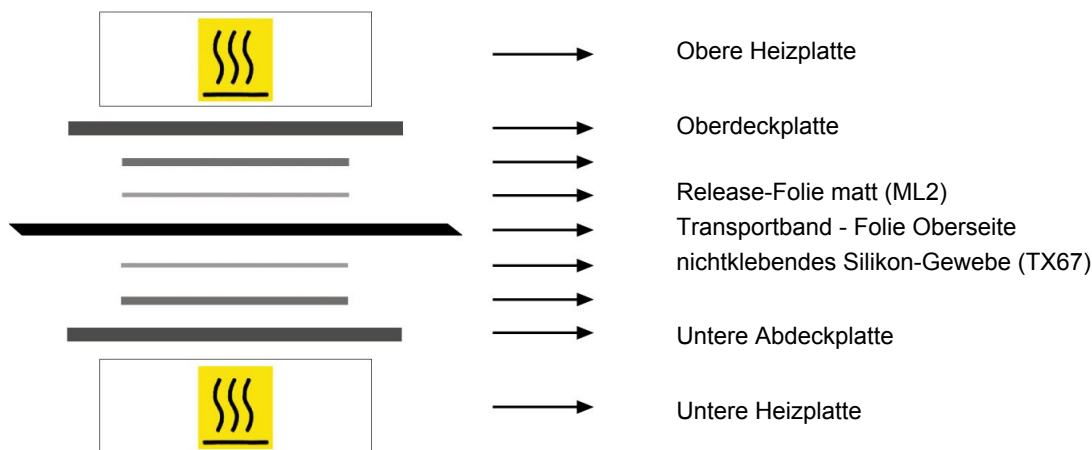
Warnungen für Presseneinstellung:

1. Zur Prüfung der effektiven Temperatur auf der Innenseite des Bandes wird das Thermometer "KM330" verwendet. Einlegen des Fühlers nach Zeichnung.



2. Entnahme des Bandes aus der Presse erst nach Beendigung des Kühlprozesses.
3. Die bestmögliche Verbindungsqualität wird nur unter Verwendung der in der Tabelle aufgeführten Verbindungsparameter erreicht. Eine regelmäßige Überprüfung der Thermostate auf einwandfreie Funktion wird empfohlen.

• **Schema Pressen-Aufbau**



• **Anmerkungen**

Ausgabe: 02-10-2023

Datum der letzten Änderung: 02-10-2023

BESCHRÄNKUNG DER VERANTWORTUNG

Dieses Datenblatt zeigt die Merkmale des CHIORINO Produktes, die in unserem Labor bei einer Temperatur von +23 Grad °C und relativer Luft-Feuchtigkeit 50% erhoben wurden. Die Angaben sind Richtwerte, die nicht unbedingt den industriellen Einsatzbedingungen entsprechen und ihre Befähigung zu einer besonderen Anwendung nicht garantieren. Die Alleinverantwortung der richtigen Wahl und des Produkteinsatzes bleibt dem Kunden. CHIORINO wird nicht verantwortlich sein für eventuelle Schäden, die von der Verwendung des Produktes entstehen könnten. Eventuelle Änderungen an die im Datenblatt aufgeführten Angaben bleiben vorbehalten.